

El jamón ibérico llega a la mesa navideña con subidas de precios

PREVISIÓN/ La producción ha caído por el cierre de explotaciones ganaderas y por el alto coste de la alimentación del animal.

Emelia Viaña. Madrid

La producción de cerdo ibérico no vive su mejor momento. Nuestro producto más internacional puede convertirse en los próximos años en un artículo de lujo y son muchas las razones que lo explican. De momento, aproveche esta Navidad para disfrutar de este manjar, que aunque llega ya con subidas de precios, aún tiene un coste asumible. En los próximos años, veremos como este producto alcanza cotas históricas.

Una de las razones que explica este alza es la ley que impera en cualquier mercado. Es una cuestión de oferta y demanda. En España, se matan cada año más de 40 millones de cerdos, de los que hasta 2008 el 10% eran ibéricos, pero esta raza hoy representa sólo el 5%. "Este año, se matarán unos 45 millones de cerdos -en 2008, 41 millones- y su precio está en una de las cotas más altas de la historia

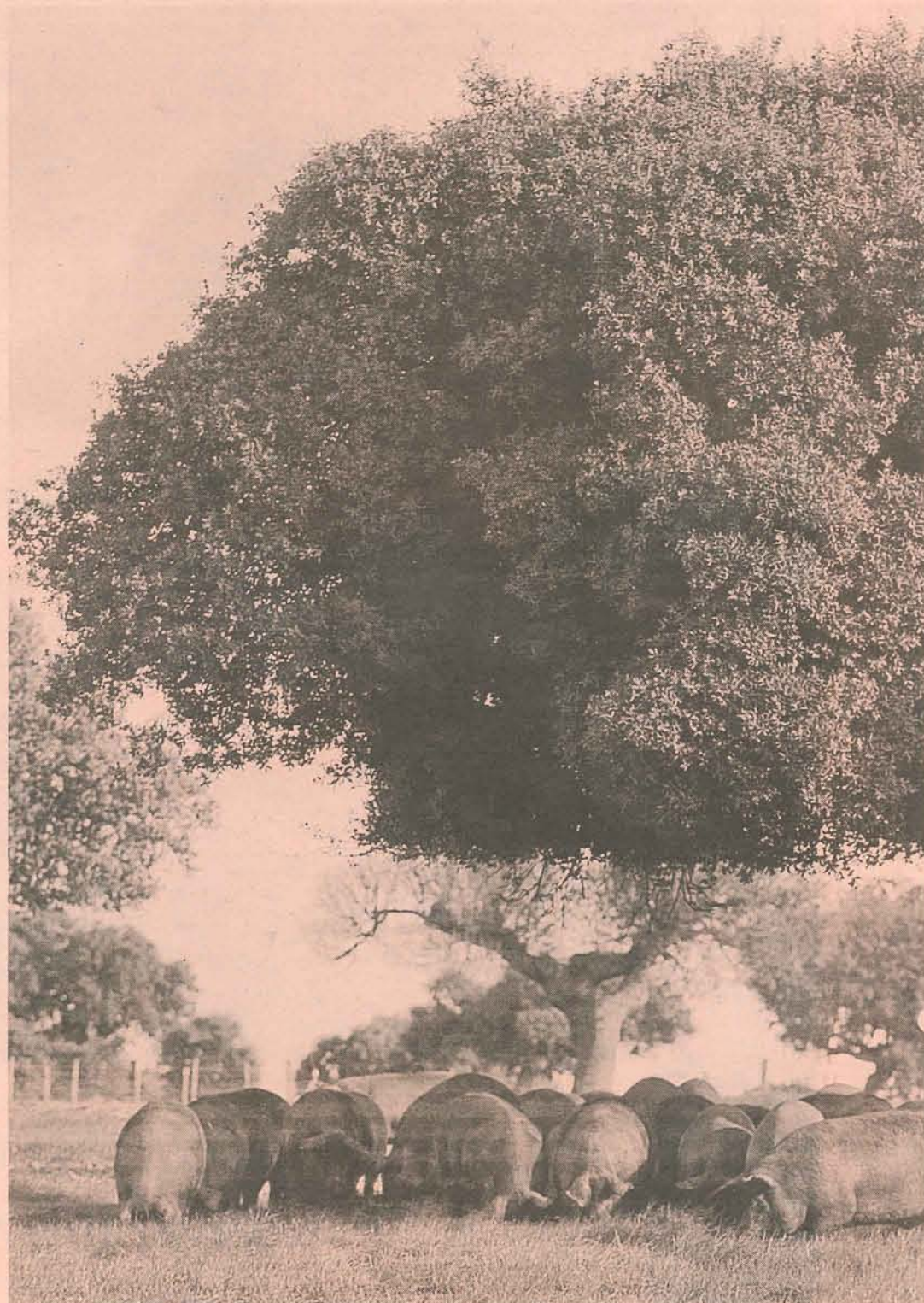
NORMATIVA

Agricultura ha consensuado con el sector una normativa para clarificar los términos del sector. Cuando se publique en el BOE, sólo existirá **bellota, cebo de campo y cebo**. Y se especificará en la etiqueta el porcentaje de raza ibérica del cerdo.

-llegó a cotizar a 1,533 euros el kilo-. En teoría, éste iba a ser un mal año porque por la Ley de Bienestar Animal de la Unión Europea, las explotaciones han tenido que hacer una serie de mejoras que ha supuesto reducir su producción entre un 5% y un 10%, pero en España hemos hecho las cosas bien -a diferencia de las explotaciones francesas o

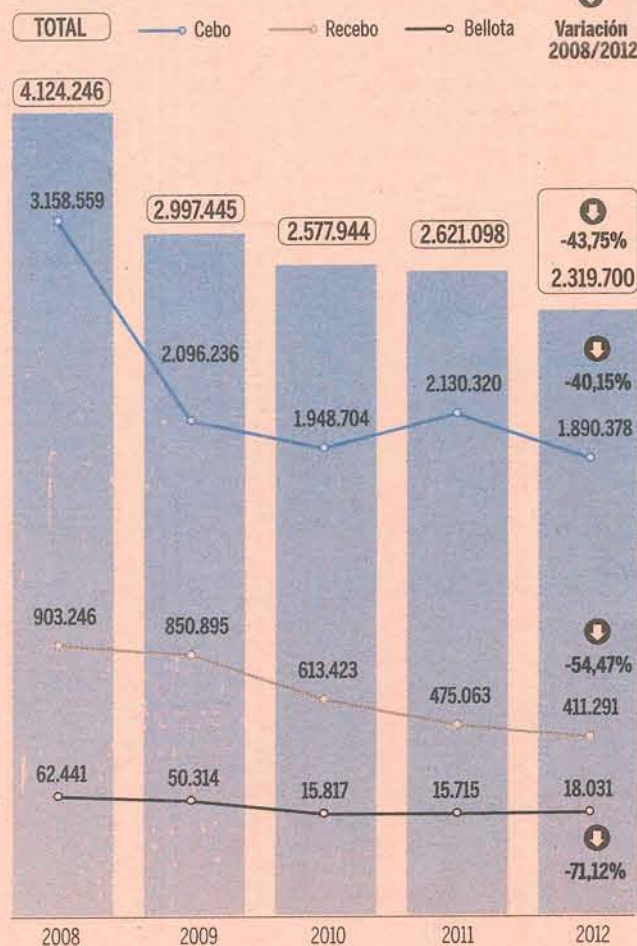
alemanas, que han acometido las reformas muy tarde y su producción se ha resentido mucho- y está siendo un buen año para el cerdo blanco español", según confirma Francesc Ollé, consejero delegado de la empresa Lotja Agropecuaria Mercolleida, compañía de referencia para conocer el mercado del cerdo en España. "Pero para el ibérico, la cosa es muy distinta", puntualiza.

Según datos de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (Aeceriber) y del Registro Informativo del Ibérico (Riber) del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, los sacrificios de ibérico han descendido hasta casi la mitad en los últimos cinco años. En 2008, se mataron en nuestro país 4.124.246 cerdos ibéricos; las previsiones para este año apuntan a que se sacrificarán algo más de dos millones. Las variedades de bellota y recebo han sido las más perjudicadas y su producción ha caído un 54% y un 71%, respectivamente. Pero, ¿por qué está pasando todo esto en el mercado del cerdo ibérico?



SACRIFICIOS DE CERDO IBÉRICO

En número.



Fuente: Aeceriber y datos RIBER (Registro Informativo del Ibérico) del MAGRAMA

Expansión

El coste de los cereales

"Muchas explotaciones ganaderas, entre un 50% y un 60%, se han visto obligadas a cerrar por la crisis económica y por la falta de financiación. Desde que un cerdo nace hasta que se puede vender como jamón o embutido ibérico pueden pasar cinco años y hay muchos gastos a los que debes hacer frente sin financiación, porque los bancos no dan crédito sin garantías y sin recursos propios", afirma Bernardo Hernández, consejero delegado de la empresa de embutidos Beher. "Además, los cereales subieron mucho durante 2012 y alimentar al cerdo es cada vez más caro", afirma este empresario jamonero de Guijuelo (Salamanca), que dirige la compañía que fundó su abuelo en los años 30 y que mantuvo su padre después.

Otra empresa familiar que está sufriendo las consecuencias de este problema es Arturo Sánchez e Hijos. Su director general, Arturo Sánchez, confirma que "el sacrificio en

el cerdo de cebo y en el de bellota se ha reducido considerablemente. Por lo tanto, habrá menos embutido, lomo, jamón y paleta en el mercado". De hecho, "los magros y lomos en fresco ya han subido más de un 50%, el jamón y la paleta están subiendo y continuarán con el alza el próximo año". El kilo de cerdo ibérico en fresco está entre dos y tres euros el kilo.

La crisis y la caída del consumo están también detrás de estas variaciones de precio. En el mercado, hay muchos tipos de jamón, algunos a un coste (y una calidad) inferior, que han tirado el precio de este producto. "Durante los años anteriores a la crisis, hubo una burbuja del ibérico. Muchas explotaciones vieron rentable este negocio y había mucho cerdo en el mercado. El problema es que cuando llegó la crisis, muchos de estos ganaderos y productores de ibéricos tuvieron que bajar el

La producción de cerdo de bellota y recebo ha caído un 54% y un 71% en los últimos cinco años

Este año se matarán en España 45 millones de cerdos, de los que sólo el 5% serán ibéricos

"Aún es un buen momento para pillar algún chollo, porque el precio subirá a partir de 2014"

precio para dar salida a todo el stock acumulado. Después, por la presión del mercado del ibérico, los productores de serrano tuvieron que bajarlo. Fue un efecto en cadena. El jamón es un producto perecedero y tras 12 meses o 18 meses en el secadero hay que venderlo al precio que sea, intentado recuperar algo del dinero invertido", explica Miguel Sanz, gerente del Consorcio del Jamón Serrano Español, asociación que agrupa a 23 empresas del sector y que se dedica a la promoción exterior de este producto.

Al mercado llegaron desde 2008 ibéricos y serranos con diferencias de precios mínimas. El consumidor se ha acostumbrado a eso y hay cierto miedo en el sector a subir los precios. El problema es que si las empresas no lo hacen, dejarán de ser rentables. "Un cerdo de cebo cuesta entre 300 euros y 330 euros al año y uno de bellota entre 400



El cerdo ibérico es la raza autóctona de la Península. Se caracterizan por su color negro y por su hábitat natural: la dehesa. En la imagen, ejemplares de la empresa familiar Beher, que tiene más de 20.000 cabezas en Guijuelo (Salamanca).

euros y 430 euros al año. Es una inversión importante”, dice Arturo Sánchez. Y así durante casi dos años.

Después, “y teniendo en cuenta que se pierde el 10% de los cerdos por distintas enfermedades, hay que llevarlos al matadero y despiezarlos, salarlos en el caso del jamón, o preparar la carne y el embutido, y dejar curar los productos. Hasta después de un año de haberlo matado puede que no veas nada de rentabilidad”, apunta Bernardo Hernández, que vende sus jamones a los profesionales a entre 18 y 36 euros el kilo y que ya ha tenido que subir algo sus precios. Aun así, antes de la crisis, el jamón ibérico costaba un 30% más que ahora. “Aún es un buen momento para pillar los últimos chollos del mercado”, afirma Hernández.

“Ahora casi no hay cerdos. En el mercado hay algo más de producto finalizado porque aún estamos comiendo el

embutido de los sacrificios del 2011 y 2012, cuando hubo escasez de cerdos, pero no tan agudizada como la que hay

ahora. Los que matemos en todo 2013 llegarán al mercado en 2015 y será ahí cuando nos demos cuenta de las impor-

tantes subidas que está experimentando la producción”.

Miguel Sanz explica otra problemática del sector: “Se

Es un producto perecedero y en 2011 y 2012 se dio salida al 'stock' vendiendo a menos precio

El consumidor se ha acostumbrado a un precio bajo y ahora hay cierto miedo en el sector a subirlo

Antes de la crisis, hubo una burbuja del ibérico y bajaron mucho los precios; ahora hay escasez

calcula que sólo se exporta el 10% de lo que se produce. Por ejemplo, las empresas de jamón italiano exportan más que las españolas, el 30% de su producción. En España, sólo se ha mirado al exterior como una forma de dar salida al stock y recuperar dinero, no como un modelo de negocio. Por eso, también fuera hemos tirado los precios. Ahora es muy difícil explicarle al consumidor que este producto es caro, que cuesta mucho hacerlo y que por eso hay que pagarlo a un precio muy alto. En Europa, se percibe el jamón español como barato”.

Pero la realidad es que “en los próximos años veremos jamones ibéricos de cebo a 150 euros el kilo, el doble de lo que cuestan ahora. La pregunta que debemos hacernos es si a las empresas les saldrá rentable exportar en los próximos años con los precios tan altos que va a haber en España. Lo más probable es que dejen de vender fuera si perciben que en España se vende el producto caro por la escasez que va a haber”, reconoce Sanz. Algo que él considera un error.

Sabía que...

- España es el cuarto productor de carne de cerdo del mundo y el primer productor de jamón curado (45 millones de piezas al año).

- El 88% de todo el jamón curado -ibérico o serrano- se consume en España. Los españoles comemos per cápita 4,8 kilos al año.

- Cerca de 1.800 empresas pueden producir jamón. Tienen vigente el permiso sanitario, pero muchas han dejado la actividad por la crisis.

- De ellas, 90 exportan, pero sólo 50 lo hacen de una manera más o menos habitual. Nuestro jamón ya se consume en 107 países.

- La primera referencia bibliográfica del jamón es del siglo II a.C. Catón El Censor escribe la primera receta para salar y elaborar el jamón.

- En el siglo I a.C. el griego Estrabón habla del jamón español y en la época romana existían los 'vicarius supra cenas', que hacían embutidos.

- El 11 de noviembre es San Martín. Es el día tradicional de matanza y es cuando empieza el proceso de elaboración de embutidos.

- En el caso del jamón, el salado se produce en invierno; en la primavera y el verano madura el producto, que reposa en otoño.

- Cien gramos de jamón serrano tienen 160 kilocalorías. Tanto éste como el ibérico son ricos en ácido oleico, hierro, fósforo y zinc.

- El 90% del cerdo que se produce en España es blanco. Se alimenta de cereales y necesita entre 4 y 24 meses de curación.

- Ahora, sólo el 5% es cerdo ibérico, que se alimenta de bellota, hierba de la dehesa o cereales. Necesita entre 17 y 48 meses de curación.

- En ibérico hay cuatro DOP (Denominación de Origen Protegida): De Guijuelo, Dehesa Extremadura, De Huelva y Los Pedroches.

- En blanco: Teruel es DOP; Serrano es ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), y Trevélez y Serón son IGP (Indicación Geográfica Protegida).

TIPOS DE IBÉRICO

Características y tipología.

	Ibérico puro (100% ibérico)	Recebo	Cebo de campo	Ibérico (mínimo 50% ibérico)
	Bellota	Recebo	Cebo de campo	Cebo
Alimentación	Engorde últimos 2/3 meses en dehesa con bellota, hierba... hasta sacrificio	Engorde últimos 2/3 meses en dehesa con bellota, hierba... pero terminado en pienso	Alimentación con pienso. Manejo en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre	Alimentación sólo pienso. Manejo en explotaciones intensivas hasta alcanzar edad sacrificio
Estancia mínima en campo	60 días	60 días	60 días	--
Kilos a engordar	46 Kg en montanera	29 Kg en montanera	--	--
Edad, sacrificio y peso	Mínimo 14 meses Mínimo 117 Kg	Mínimo 14 meses Mínimo 117 Kg	Mínimo 12 meses Mínimo 117 Kg	Mínimo 10 meses

Fuente: Consorcio de Jamón Serrano